

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Vernaccia di Serrapetrona (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	ISTITUTO MARCHIGIANO DI TUTELA VINI - I.M.T.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	5 Viale dell'Industria 60035 Jesi Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0731 214827
<i>Fax:</i>	+39 0731 225727
<i>e-mail:</i>	imtdoc@imtdoc.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Vernaccia di Serrapetrona - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 18.08.2004
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Vernaccia di Serrapetrona (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

5. Vino spumante di qualità

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Vernaccia di Serrapetrona**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>spuma: persistente a grana fine; colore: dal granato al rubino; odore: caratteristico vinoso; sapore: caratteristico, da secco a dolce, con fondo gradevolmente amarognolo.</p>

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**Vernaccia di Serrapetrona**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva/ha: 10 t
Resa vino/ha: 58 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino «Serrapetrona» comprende in tutto il territorio del comune di Serrapetrona e in parte quello dei comuni di Belforte del Chienti e di San Severino Marche. Tale zona è così delimitata:

a est, partendo dal punto di incrocio dei confini dei comuni di Serrapetrona, Tolentino e S. Severino Marche, la linea di delimitazione segue verso nord, il confine tra i comuni di S. Severino Marche e Tolentino fino a intersecare la strada che conduce alla frazione Cusiano di S. Severino Marche. Lungo detta strada, verso nord-ovest, raggiunge e segue quella che attraverso la località Terrante passando per casa Bordoni (q. 302), casa Falcitelli (q. 373) e all'altezza della q. 391, piega verso nord-ovest per raggiungere Cusiano. Da Cusiano, in direzione nord segue la strada per la Casette fino al bivio per la Maestà (q. 249); da dove verso nord-ovest e attraverso C. Giacchetti (q. 307), raggiunge q. 315 sulla strada che da Casette conduce alla località Uvaiolo. Da q. 315 prosegue verso sud-ovest sino a incontrare la q. 314 sulla strada statale che congiunge S. Severino Marche con Serrapetrona prosegue quindi sulla medesima verso S. Severino Marche sino alla q. 303. Dalla q. 303 in linea retta verso sud-ovest, attraversando la località Uvaiolo, raggiunge q. 369 e per la strada che porta a S. Severino raggiunge quota 379, quindi segue la strada per casa Caglini in direzione sud-ovest fino a raggiungerla, passando per le qq. 448, 432, 442 e 434; da casa Caglini (q. 464)

segue in direzione sud il sentiero per casa Luzi (q. 474,) prosegue quindi per la strada prima e per il sentiero poi che passano per le quote 446, 613 e 583 fino a incrociare il confine del comune di Serrapetrona nei pressi della Posta Bruschetti. La linea di delimitazione inizialmente verso ovest segue il confine occidentale e poi parte di quello meridionale del comune di Serrapetrona sino alla confluenza del medesimo con quello di Belforte del Chienti in prossimità di C. Pizzini e, continuando su detto confine, in direzione ovest, raggiunge (in prossimità del km 62,5) la strada statale 77. Prosegue su detta statale, verso nord-est, fino a incontrare nuovamente il confine comunale di Belforte del Chienti in prossimità di C. Serani; da questo punto segue verso nord-ovest il confine comunale di Belforte fino a incrociare quello di Serrapetrona, e lungo quest'ultimo, in direzione nord, raggiunge il punto d'incontro delle delimitazioni territoriali tra i comuni di Serrapetrona, Tolentino e San Severino Marche.

a. Zona NUTS

ITE33	Macerata
ITE3	Marche
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Vernaccia Nera N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOCG Vernaccia di Serrapetrona

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame

L'area geografica delimitata per la DOCG "Vernaccia di Serrapetrona", vino spumante, interessa l'intero territorio del Comune di Serrapetrona e parte dei comuni di San Severino Marche e Belforte del Chienti nella provincia di Macerata. È un'area interna e dista circa 60 km dal mare Adriatico.

È un'area ristretta, per metà classificabile come Ambiente Omogeneo di Montagna e per l'altra metà come Ambiente Omogeneo di Alta Collina.

Nel primo caso il territorio è quello di parte del Comune di Serrapetrona fino al confine col Comune di Camerino ad ovest. L'altimetria è compresa tra 500 e 1000 mt s.l.m. e la viticoltura ha come limite i 700 mt s.l.m..

L'altra metà del territorio comprendente la media e alta collina prende la parte restante del Comune di Serrapetrona e parte del territorio dei Comuni di San Severino Marche e Belforte del Chienti.

L'altimetria di quest'ultima area è compresa tra 250 e 500 mt s.l.m. e la viticoltura ne usufruisce in toto.

I terreni della zona montana sono geologicamente derivati dalle dorsali calcaree che hanno prodotto calcari rupestri affioranti nella valle del torrente Cesolone che attraversa tutto il territorio comunale, calcari selciferi e marne calcaree a scaglia rossa e cinerea.

I suoli coltivati sono sottili e pietrosi, direttamente sviluppati sulla roccia calcareo-marnosa.

I terreni della parte collinare sono vari in relazione all'uso del suolo, agricolo o naturale, ma sono quasi sempre calcarei, pietrosi e raramente fluvici. Sono di formazione arenaceo-argillosa e sono presenti le sabbie quale ultimo episodio della sedimentazione marina.

Il clima appartiene al Piano fitoclimatico "Alto Collinare" ed è caratterizzato da piovosità medie superiori a 7/800 mm annui e temperature medie inferiori a 14 °C circa.

Nel mese di luglio si rilevano precipitazioni medie di mm 800 e temperature medie di 21 °C.

Le classi di pendenza della parte montana (40% dell'area) sono comprese in gran parte tra il 35 e 70% mentre nella restante parte collinare, (60%) sono comprese tra lo 0 ed il 35%.

L'esposizione del territorio in questione è maggiormente ricorrente verso est e sud, ovvero nelle direzioni maggiormente gradite dalla coltura della vite.

Fattori umani rilevanti per il legame

Il territorio delimitato con al centro il paese di Serrapetrona subisce nel periodo medioevale tutte le vicende del Comune di Camerino e della Signoria dei “Da Varano”, che nomina il Podestà di Serra, e regola i rapporti tra questa e la Chiesa romana.

Già nel 1132 c'è il primo riferimento al nome del paese dettato dalla dominazione longobarda e lo stemma comunale riporta tra l'altro una vite con grappoli.

Dopo l'unità d'Italia si avviano iniziative per lo sviluppo dell'attività agricola e per il sostentamento delle popolazioni. Già nel 1872 Serrapetrona si distingue alla prima esposizione e fiera enologica del circondario di Camerino. Pur esistendo citazioni sulla viticoltura e sulla sua trasformazione in vino fin dal secolo XV, non compare ancora la parola “Vernaccia”. Questa può spiegarsi con il lungo stagionamento dei grappoli prima della pigiatura e della successiva fermentazione che rende degustabile il vino non prima della primavera (dal latino “ver”).

Nel 1562 la coltivazione della vite nella provincia di Camerino si distingueva per qualità e quantità; così riferiscono le cronache del tempo.

Ne da riscontro la lettura della fonte di natura fiscale – Libri dei focolari – che riportano dati sulla produzione di vino nel territorio camerte che per Serrapetrona sono le località di Borgiano e Castel San Venanzo. Date le specifiche condizioni ambientali il territorio, sotto l'influenza camerte, produce più vino che grano e ciò è dovuto al riflusso di tradizioni colturali, di mentalità, di prestigio e di organizzazione ed evoluzione sociale.

Con la fine della seconda guerra mondiale il Comune di Serrapetrona subisce il fenomeno dell'emigrazione e dell'abbandono delle zone rurali. Tuttavia la “Vernaccia nera” dona vita industriale al territorio.

Nomi come Claudi, Quacquareni, Francioni, Tallei, Fabrini sono i produttori, trasformatori che riprendono le esperienze vitivinicole del passato e creano attività industriali e lavoro fermando la fuga dai campi e riportando in essi l'economia viticola aziendale.

Questi stessi personaggi, forti di un prodotto di particolare pregio e, soprattutto, di un particolare legame tipologico e storico con il territorio di produzione, nel 1967 hanno dato vita al riconoscimento della DOC (1971) pur non senza difficoltà giunte lungo l'iter di approvazione e poi della DOCG nel 2004.

Il poter disporre di un vitigno autoctono di pregio, la Vernaccia nera e la secolare procedura di vinificazione, certamente il suo punto di eccezionalità, consistente nella frammentazione del processo produttivo che elenca ben tre fermentazioni del prodotto, danno allo stesso la sua singolarità come lo è il territorio ove si produce. Il vitigno si coltivava maritato all'acero poi sostituito dal vigneto a contropalliera negli anni '50.

Si è detto che la spumantizzazione del prodotto avviene attraverso tre differenti fermentazioni che sono:

- 1) le uve raccolte vengono pigiate ed il mosto ottenuto è soggetto alla

lisciviazione delle sostanze coloranti e di altri componenti prima della svinatura.

Inizia quindi la 1° fermentazione del vino base;

2) parte delle uve , sane e raccolte a coppie, vengono messe ad appassire fino a gennaio, in modo naturale per essere poi pigiate, diraspate ed il mosto ottenuto aggiunto al vino base di cui sopra. Parte la seconda fermentazione alcolica, più lenta, e dopo due mesi essa termina lasciando spazio al processo di maturazione che riduce la presenza di acidi e tannini attraverso la precipitazione tartarica e la fermentazione malolattica;

3) il vino così ottenuto è portato in autoclavi che, con l'aggiunta di zuccheri e lieviti avvia la terza fermentazione con trattenimento della CO₂ disciolta nel vino, la cosiddetta "presa di spuma" di cui al metodo "charmat". Il prodotto vino avrà 5 atmosfere di pressione ed è così divenuto dopo altri 2 mesi lo spumante "Vernaccia di Serrapetrona".

Il lavoro in autoclave consente l'ottenimento del "dolce" o " secca" in base al contenuto residuo degli zuccheri.

Informazioni sul prodotto:

La Vernaccia di Serrapetrona è di colore rosso rubino non troppo intenso , che tende a volgere a toni di granato, spuma rossa, viva, con perlage sottile e persistente. Il profumo è aromatico e vinoso , ricorda la frutta rossa matura, le marmellate, i fiori appassiti. Il gusto è morbido ed equilibrato , con tannini poco pronunciati . Nel finale quello si nota un piacevole retrogusto amarognolo , tipico dell'uva utilizzata.

Legame causale:

Dall'appassimento delle uve e dai processi fermentativi descritti si ottiene un vino rosso spumante naturale di alta qualità e gradimento.

Il tutto crea una realtà unica risultante dalle interazioni tra terreno, vitigno, clima, storia ed uomo.

Un sistema integrato, perfezionato nel tempo e nello spazio che ha creato un equilibrio ottimale nel territorio delimitato.

L'originalità del vino spumante unita al paesaggio montano ha dato uno sviluppo di immagine basato su genuinità, acqua pura, montagna vissuta, storia, arte, vino e cibi tipici antichi ed unici.

Una produzione contadina a finalità familiare è divenuta un filone produttivo con potenzialità economiche sapientemente sfruttate nel territorio delimitato.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.tarmati@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**